



# SUDHAUS

## Servus, Ciao & GriasDi

Wir freuen uns, dich in unserer Brauerei Müllerbräu willkommen zu heißen – einem Ort, an dem Tradition, Genuss und Gastfreundschaft aufeinandertreffen.

Unsere Wurzeln reichen tief: Brauereichef Manuel Müller führt das Familienunternehmen bereits in der siebten Generation – Müllerbräu besteht nämlich seit 1775. 2024 haben wir das neue Sudhaus im ehemaligen Müllerbräu Saal eröffnet, den Wally und Anton, Manuels Urgroßeltern, schon im Jahr 1901 errichtet haben. Heute erstrahlt er wieder in vollem Glanz – mit Liebe und Leidenschaft erhalten, renoviert und kulinarisch wiederbelebt.

Chefkoch Michael Günster und sein Team zaubern feine Gerichte mit Fokus auf Regionalität und Saisonalität. Unsere Zutaten stammen größtenteils von kleinen, lokalen Betrieben. Wenn es passt, auch in Bio-Qualität.

Ein Herzensprojekt sind unsere Südtiroler Spezialitäten, inspiriert von Oma Anni aus Bruneck – Manuels Großmutter und kulinarischem Vorbild.

Lass es Dir schmecken!

---

### Wir empfehlen vorab

---

<b>Für den Appetit: Hopfenland Pils</b>	4,30
<b>Fürs Wohlfühlfeeling: Americano Spritz</b>	7,90
<b>Zum Aufwachen: Espresso Martini</b>	9,90
<b>Für den Kreislauf: Glaserl Geldermann Rosé</b>	6,00

---

# SUDHAUS

## Einstieg

Zum Einstieg empfehlen wir euch, ein paar Kleinigkeiten zu teilen. Am besten einfach direkt in die Mitte.  
Lebendig & unkompliziert soll's zugehen bei uns - wie am Familiertisch. Teilen erwünscht! ☺

**Hausgedeck** <sup>1,7</sup>  5,90

Trüffelciabatta | Südtiroler Vinschgerl | Salzbutter

**Oliven vom Markt** <sup>12,16,20</sup>  4,00

**Fermentiertes Gemüse**  5,00

**Speckbrettli** <sup>16,19</sup> 14,90

**Hummus** <sup>11</sup> 5,00

**Alles in die Mitt'n** <sup>1,12,16,20,5,7,15</sup> 33,00

Probiere einfach alle Kleinigkeiten & das Hausgedeck

## Suppe

**Weiße Wurzelsuppe** <sup>9</sup>  7,50

Petersilienwurzel | Sellerie | Kokosmilch | Topinambur | Grünkohlpesto

**Kaspressknödelsuppe** <sup>1,3,7</sup> 7,90

Fleischbrühe | Gemüsejulienné

## Davor

**Tatar vom Rind** <sup>3,1,9,4,10,19</sup> 16,90

heimische Rindernuss | Sardellen | Schalotten | marinierter Sprossen-Blattspinat | Kapern | Essiggurke | Senf | Paprikapulver | frisches Eigelb | Chili | Salzbutter | Vinschgerl

**Ofenkäse für Zwei** <sup>1,7</sup>  18,90

Frischer Brie | fermentiertes Gemüse | Pizzabaguette | Blaubeerchutney (Zubereitungszeit 20 Min)

**Gefüllte Kartoffel** <sup>1,3</sup>  13,90

Gemüsebolognese | Harrisa-Dip

**Gebratener Chicoree** <sup>1,7,9,10,12,15</sup>  18,90

Marinierte Orangen | Burrata | gepuffter Dinkel

**Gebackener Ziegenkäse** <sup>7,8h,10,15</sup>  17,90

Salate der Saison | Kürbispürree | Cassis-Feige

**Wintersalat** <sup>1,9,12,19,20,15</sup> 19,90

Wintersalat | geräucherte Entenbrust | Knollensellerie | Walnüsse | Mandarinen | Cumberlandsauce

**Beilagensalat** <sup>9,10,15,16</sup>  5,50

Grüner Salat der Saison | Sprossen aus eigenem Anbau | alkoholfreies Weißbier-Himbeer-Dressing

# SUDHAUS

## Hauptgang

**Böfflamott\*** <sup>1,9,7</sup> 25,90

Rinderschulter | Sauerrahmspätzle | glasiertes Gemüse

**Backhendl** <sup>1,3,7,9</sup> 19,90

Drillinge | wilder Brokkoli | Yuzucreme

**Kartoffelgnocchi\*** <sup>1,3</sup> 14,90

Grünkohlpesto | Kirschtomaten | Parmesan

**Black Bean Burger** <sup>1,6,12</sup> 18,90

Schwarze Bohnen | Leinsamen | Champignons | Rote Bete | Burgerbun | Frankfurter Kräutersauce

**Short Ribs** <sup>7,9,10,15</sup> 26,90

Ofenkartoffel | Cole Slaw | BBQ-Sauce | Kräuterdip

**Sudhaus Schnitzel\*** <sup>1,3,9,10</sup> 18,90

Bayerische Schweineoberschale | Braumalzpanade | süßer Senf | Heimat-Biopommes | Salat

**Wiener Schnitzel** <sup>1,3,9,10</sup> 27,90

Bayerische Kalbsoberschale | Kartoffelpalten | Salat | Preiselbeeren

**Gebratenes Zanderfilet** <sup>4,7,14</sup> 24,90

Weiße Bohnenpüree | Spitzkohl süß-sauer

## Sudhaus Knödelmanufaktur

Wie viele Knödel dürfen es sein?

Für dich alleine oder für den ganzen Tisch?

**Spinat** <sup>1,3,7</sup>

**Muskatkürbisknödel** <sup>1,7</sup>

**Rote Bete Ziegenfrischkäse** <sup>1,3,7,9</sup>

Geschmolzener Parmesan | Blattspinat | Nussbutter

 **pro Knödel** 4,50

Als Hauptspeise empfehlen wir 3 Knödel

## Dessert

**Windbeutel** <sup>1,3,7</sup>

8,50

Babybirne | Schlagsahne | dunkle Schokoladensauce

**Kugel Eis** <sup>7,16</sup>

1,50

Erdbeere/ Vanille/ Schokolade

**Maxis Kaiserschmarrn** <sup>1,3,7</sup>

12,50

Hausgemachter Zwetschgenröster | hausgemachtes Apfelkompott

**Grande Finale:  
In der großen Pfanne für die Mitte**  
12,00 € p.P.

## Kids

**Pommes** <sup>1,3</sup>

(Heimat-Biopommes)

 5,00

**Kinderschnitzel**

10,00

Heimat-Biopommes

**Spätzle mit Soße** <sup>1,9</sup>

4,00

**Pizza Hase oder Maus**

11,00

# SUDHAUS

## Pizza

<b>Regina</b> 1,7,12,15,18,19	12,50
Tomatensoße   Fior di Latte   Schinken   Champignons	
<b>Margherita</b> <sup>1,7</sup>	10,50
Tomatensoße   Fior di Latte   Basilikum	
<b>Funghi</b> <sup>1,7</sup>	12,00
Tomatensoße   Fior di Latte   Champignons	
<b>Salami</b> <sup>1,7,12,15,18,19,20</sup>	12,50
Tomatensoße   Fior di Latte   Salami	
<b>Nostra Vegetale</b> <sup>1,7,12,16</sup>	14,50
Tomatensoße   Fior di Latte   getrocknete Tomaten mit Knoblauch   Artischocken   Oliven   Basilikum	
<b>Quattro formaggi</b> <sup>1,7</sup>	15,00
Tomatensoße   Fior di Latte   Emmentaler   Gorgonzola   Parmesan	
<b>Capricciosa</b> <sup>1,7,12,15,16,18,19</sup>	14,50
Tomatensoße   Fior di Latte   Champignons   Artischocken   Schinken   Oliven	
<b>Brunico</b> <sup>1,7</sup>	14,90
Tomatensoße   Fior di Latte   Tiroler Speck   Meerrettich	

## Unser Pizzaiolo empfiehlt:

<b>Bergteufel</b> <sup>1,15,17,12,9,19</sup>	17,00
--	-------

Tomatensoße | Fior di Latte | Nduja (scharfe Salami) | getrocknete Tomaten mit Knoblauch | Pepperoni | Rucola

<b>Parmarotti</b> <sup>1,7,10,15,18,20</sup>	18,00
--	-------

Parmaschinken | Tomatensoße | Fior di Latte | Parmesan | Rucola | Kirschtomaten

<b>Capo Manolo</b> <sup>1,7,12,15,18,19</sup>	15,50
---	-------

Tomatensoße | Büffelmozzarella | Rucola | scharfe Salami

<b>Ziegenpetra</b> <sup>1,7,8h</sup>	16,90
--------------------------------------	-------

Ziegenkäse | Fior di Latte | Orangenfilet | Granatapfelkerne | Honig

<b>Funghi Ostrica</b> <sup>1,7,9</sup>	16,90
--	-------

Tomatensoße | Fior di Latte | Austernpilze | scharfe Salami | Kirschtomaten

<b>Pinsa Bufalina</b> <sup>1,7</sup>	16,90
--------------------------------------	-------

Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Basilikum

<b>Pizzabrot</b> <sup>1</sup>	6,00
-------------------------------	------

Tomatensoße | Kräuter

## Kids

<b>Maus Maria</b> <sup>1,7,12,15,18,19</sup>	10,00
--	-------

Tomatensoße | Fior di Latte | Salami | Oliven

<b>Hase Johannes</b> <sup>1,7,12,15,18,19</sup>	10,00
---	-------

Tomatensoße | Fior di Latte | Schinken | Oliven

# SUDHAUS

## Müllerbräu Biere



### Vom Fass

<b>Helles</b>	0,25l	3,30
Lager; Stammwürze 11,50°P;	0,5l	4,30
Alk. 4,9 % vol.; untergärig	1,0l	8,20
<b>Dunkel</b>	0,5l	4,30
Dunkles; Stammwürze 12,60°P;		
Alk. 5,2 % vol.; untergärig		
<b>Weißbier</b>	0,5l	4,40
Weizen; Stammwürze 12,60°P;		
Alk. 5,2 % vol.; obergärig		

### Aus der Flasche

<b>Bio Hell</b>	0,5l	4,40
Lager Bio; Stammwürze 11,4°P;		
Alk. 4,9 % vol.; untergärig		
<b>Heimer Leicht</b>	0,5l	4,30
Leichtes Helles; Stammwürze 8,50°P;		
Alk. 3,1 % vol.; untergärig		
<b>Hopfenland Pils</b>	0,3l	4,30
Pils; Stammwürze 11,60°P;		
Alk. 5,0 % vol.; untergärig		
<b>Festus</b>	0,5l	4,40
Kellerbier; Stammwürze 12,60°P;		
Alk. 5,2 % vol.; untergärig		
<b>Gold Export</b>	0,5l	4,40
Export; Stammwürze 12,60°P;		
Alk. 5,2 % vol.; untergärig		
<b>Weißbier Leicht</b>	0,5l	4,40
Leichtes Weizen; Stammwürze		
8,50°P; Alk. 3,1 % vol.; obergärig		
<b>Weißbier Dunkel</b>	0,5l	4,40
Weizen; Stammwürze 12,60°P;		
Alk. 5,2 % vol.; obergärig		

### Craft-Bier

<b>Red Nax</b>	0,33l	4,40
Imperial IPA, kalt gehopft; Stammwürze 18,5°P; Alk. 7,0 % vol.; obergärig		

<b>Super Pils</b>	0,33l	4,40
Pils, kalt gehopft; Stammwürze 11,6°P; Alk. 5,0 % vol.; untergärig		

### Mischgetränke

<b>Naturradler</b>	0,5l	4,30
<sup>15,17,</sup>		
<b>Radler vom Fass</b>	0,5l	4,30
<sup>17</sup>		
<b>Russ vom Fass</b>	0,5l	4,40
<sup>17</sup>		
<b>Cola Weizen</b>	0,5l	4,40
<sup>16,19</sup>		
<b>Goaßmaß</b>	1,0l	11,50
Dunkles   Cola   Kirschlikör		

### Alkoholfreie Biere von Weihenstephan

<b>Hell</b>	0,5l	4,30
alkoholfrei		
<b>Weißbier</b>	0,5l	4,40
alkoholfrei		

### Specials

<b>Holzfass Hell</b>	10,0l	79,00
Zum Selberzapfen am Tisch	20,0l	159,00
<b>Tasting-Brett</b>	je 0,1l	7,90
4 verschiedene Biere		

**Untergäriges Bier:** Gärung bei kalten Temperaturen, dadurch sinkt die Hefe nach unten. Längere Gärdauer als obergäriges Bier.

**Obergäriges Bier:** Gärung bei warmen Temperaturen, dadurch schwimmt die Hefe oben und kann nach Abschluss des Gärprozesses abgeschöpft werden.

**Craft-Bier:** Ursprünglicher Begriff stammt aus Amerika und steht für Bier aus kleinen Privatbrauereien. In Deutschland meint es meistens kalt gehopfte Biere, d.h. der Hopfen wird erst nach der Hauptgärung, wenn der Sud erkaltet ist, zugefügt.



# SUDHAUS

## Zur Erfrischung

<b>Brauwasser</b>	0,25l	2,30
still/spritzig	0,5l	3,40
	1,0l	6,40

<b>Capri Limonade</b> <sup>15,16,17</sup>	0,25l	3,00
Zitrone/ Orange	0,5l	4,10

<b>Spezi/ Spezi Zero</b> <sup>16</sup>	0,25l	3,00
	0,5l	4,10

<b>Coca-Cola/ Cola-Zero</b> <sup>16,19</sup>	0,33l	3,80
--	-------	------

<b>First8 Kombucha</b>		0,33l	5,20
Ingwer-Limette/ Holunder-Quitte			

<b>Lieschen Müller</b> <sup>15</sup>	0,25l	3,00
<b>Saftschorlen</b>	0,5l	4,10

Apfel/ Rhabarber/ Holunder/ Johannisbeer

<b>Wolfra Saftschorlen</b> <sup>15</sup>	0,25l	3,00
Orange/ Maracuja/ Apfel/ Johannisbeer	0,5l	4,10

<b>Wolfra Säfte</b> <sup>15</sup>	0,25l	3,60
Orange/ Maracuja/ Apfel/ Johannisbeer		

## Kaffee & Co.

<b>Espresso</b>	2,20
<b>Espresso Doppio</b>	3,60
<b>Espresso Macchiato</b>	2,50
<b>Cappuccino</b>	3,60
<b>Latte Macchiato</b>	3,80
<b>Kaffee Crema</b>	2,90
<b>Milchkaffee</b>	3,80
<b>Affogato</b>	4,20
Espresso   Vanilleeis	
<b>Babuccino</b>	1,00

**Wähle für deine Kaffeespezialität  
alternativ Hafermilch**



<b>Tee im Kännchen</b>	3,80
------------------------	------

Milde Früchte / Schwarzer Tee  
/ Grüner Tee / Zitrone-Ingwer  
/ Kräuter

# SUDHAUS

## Weine<sup>12</sup>

### Weißwein

<b>Grüner Veltliner</b>		0,1l	3,10
Weingut Goldenits		0,2l	4,90
Burgenland, Österreich			

### 448 s.l.m. Cuvée Bianco IGT

Pinot Bianco   Chardonnay	0,1l	3,50
Sauvignon	0,2l	6,00
Kellerei Girlan	0,75l	20,50
Südtirol, Italien		

<b>Sylvaner DOC</b>	0,1l	4,50
Kellerei Eisacktal	0,2l	8,00
Südtirol, Italien	0,75l	27,50

<b>Eich</b>	0,1l	5,00
Weißburgunder	0,2l	9,00
Weingut Kornell	0,75l	31,00
Südtirol, Italien		

<b>Indra DOC</b>	0,1l	5,00
Sauvignon	0,2l	9,00
Kellerei Girlan	0,75l	31,00
Südtirol, Italien		

<b>Gaun DOC</b>		0,75l	46,00
Chardonnay			
Weingut Alois Lageder			
Südtirol, Italien			

<b>Lieben Aich DOC</b>		0,75l	99,00
Sauvignon Blanc			
Weingut Manincor			
Südtirol, Italien			

### Roséwein

<b>Pfefferer Pink IGT</b>	0,1l	4,00
Rosato	0,2l	7,00
Weingut Schreckbichl	0,75l	24,00
Südtirol, Italien		

### Rotwein

<b>Zweigelt</b>		0,1l	3,10
Weingut Goldenits		0,2l	4,90
Burgenland, Österreich			

<b>Castelfelder Cuvée</b>		0,1l	4,00
Merlot   Cabernet Sauvignon		0,2l	7,00
Pinot Nero		0,75l	24,00
Südtirol, Italien			

<b>Lagrein DOC</b>	0,1l	4,50
Kellerei Muri-Gries	0,2l	8,00
Südtirol, Italien	0,75l	27,50

<b>Lageder Merlot</b>		0,1l	4,50
Weingut Alois Lageder		0,2l	8,00
Südtirol, Italien		0,75l	27,50

<b>St. Daniel DOC Riserva</b>	0,1l	5,00
Blauburgunder	0,2l	9,00
Weingut Schreckbichl	0,75l	31,00
Südtirol, Italien		

<b>St. Magdalener Classico</b>	0,1l	5,00
Weingut Obermoser	0,2l	9,00
Südtirol, Italien	0,75l	31,00

<b>Greif</b>	0,75l	38,50
Lagrein		
Weingut Kornell		
Südtirol, Italien		

<b>Kirchhügel DOC Riserva</b>	0,75l	41,50
Cabernet		
Kellerei Kurtatsch		
Südtirol, Italien		

<b>62 Anniversario Riserva</b>	0,75l	45,00
Primitivo di Manduria		
Cantine San Marzano		
Apulien, Italien		

<b>Castel Campan</b>		0,75l	119,00
Cabernet Franc   Merlot			
Weingut Manincor			
Südtirol, Italien			

# SUDHAUS

## Wos Spritzig's

**Limoncello Spritz** <sup>12</sup> 7,90

hausgemachter Limoncello |  
Prosecco | Zitrone

**Aperol Spritz** <sup>12,16</sup> 7,90

Aperol | Prosecco | Orange



**Ingwer Spritz** <sup>12</sup> 7,90

hausgemachter Ingwersirup |  
Prosecco | Zitrone



**Cranberry Spritz** <sup>12,16</sup> 7,90

Preiselbeersirup | Preiselbeersaft |  
Prosecco | Minze



**Holunder Spritz** <sup>12</sup> 7,90

hausgemachter Holundersirup |  
Prosecco | Minze



**Pfirsich-Hibiskus-Spritz** <sup>12</sup> 7,90

Pfirsichlikör | Hibiskus | Prosecco



**Americano Spritz** <sup>12</sup> 7,90

Roter Wermut | Campari |  
Prosecco | Soda



**Weinschorle** 0,2l 3,60  
0,5l 6,90

**Valdo D.O.C.G** <sup>12</sup> 0,1l 4,90  
Prosecco Superiore 0,75l 32,00

**Geldermann Grand Rosé** <sup>12</sup> 0,1l 6,00  
0,75l 35,00

**Champagne Ruinart Rosé** <sup>12</sup> 0,75l 139,00

## Longdrinks

**Espresso Martini** <sup>16</sup> 9,90

Wodka | Kahlúa | Espresso |  
Zuckersirup

**Pornstar Martini** <sup>16</sup> 9,90

Vodka | Passionsfruchtpüree |  
Passionsfruchtsirup | Zitronensaft

**Gin Tonic** <sup>15,21</sup> 9,50

Monkey 47 | Thomas Henry Tonic |  
Limette

**Müllers Mule** <sup>15</sup> 9,50

Monkey 47 | Thomas Henry Spicy  
Ginger | Limette

**Rum Cola** <sup>16,19</sup> 9,50

Havana Club 3 Jahre | Coca-  
Cola | Limette

**Rüscherl** <sup>16,19</sup> 4,90

Asbach | Coca-Cola

Die markierten Spritz kannst du  
auch mit leckerem alkoholfreien  
Sekt genießen.

Gleicher Geschmack - kein Alkohol!



**Laternenmaß** <sup>12</sup> 1,0l 13,50  
Weisswein | weiße Limo |  
Kirschlikör

**Goaßmaß** <sup>16,19</sup> 1,0l 11,50  
Dunkles | Cola | Kirschlikör

# SUDHAUS

## Zur Verdauung

### Brände und Liköre

**Lantenhammer** 42% 2cl 5,50

Waldhimbeer

Mirabelle

**Psenner** 30% 2cl 4,00

Alpenrose mit Zirbe/  
Amaro Alpino <sup>8b,16</sup>

**Psenner** 40% 2cl 4,00

Marille/ Himbeer/  
Williams-Christ

**Prinz** 41% 2cl 4,00

Alte Haselnuss

**Baileys** <sup>7,15,16</sup> 17% 4cl 5,90

**Ramazzotti** 30% 4cl 5,90

**Jägermeister** 35% 2cl 4,00

**Asbach** 35% 2cl 4,00

**Limoncello** 30% 4cl 4,90  
hausgemacht

### Wodka

**Edelweiß -  
The Alpine Wodka** 40% 2cl 4,00

### Gin

**Bockerl's Gin**   42% 2cl 5,00

**Monkey 47** 47% 2cl 4,00

**Zirbin** 41,5% 2cl 4,00

### Rum

**Havana 3 Jahre** 30% 2cl 4,00

**Plantation** 40% 2cl 4,00

### Whiskey

**The Balvenie 12 Jahre** 40% 2cl 9,50  
Double Wood

**Jameson Irish Whiskey** 40% 2cl 6,50

# SUDHAUS

## Allergene & Zusatzstoffe

- 1) Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte, u.a. 8a) Mandeln, 8b) Haselnüsse, 8c) Pecanüsse, 8d) Paranüsse, 8e) Pistazien 8f) Macadamia, 8g) Cashewnüsse, 8h) Walnüsse
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
  
- 15) Enthält Konservierungsstoffe
- 16) Enthält Farbstoffe
- 17) Enthält Süßstoffe
- 18) Enthält Geschmacksverstärker
- 19) Enthält Phosphat
- 20) Enthält Schwefel
- 21) Enthält Chinin
- 22) Enthält Koffein

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**

### Preise in Euro

Sudhaus Müllerbräu  
Hauptplatz 38, 85276 Pfaffenhofen  
sudhaus@muellerbraeu.com

## Öffnungszeiten

### Montag/ Dienstag Ruhetag

### Mittwoch/ Donnerstag 17-22 Uhr

Küche von 17 bis 21 Uhr

### Freitag & Samstag 11-14:30 & 17-23 Uhr

Küche von 11-14 & 17-21

### Sonntag 11-15 Uhr

Küche von 11 bis 14 Uhr

### Tisch im Sudhaus reservieren



Besuche auch unser Schwesternrestaurant

### Brauereigasthof Müllerbräu

Hauptplatz 2, 85276 Pfaffenhofen

hotel@muellerbraeu.com

08441 400 9110

### Tisch im Brauereigasthof Müllerbräu reservieren



### Unsere Zutaten. Unsere Verantwortung.

Bei uns kommt nur das auf den Teller, was wir selbst mit gutem Gewissen essen würden. Deshalb legen wir größten Wert darauf, woher unsere Produkte stammen – und vor allem, von wem. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgewählten Lieferant:innen zusammen, die unsere Werte teilen: Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz.

Ob Gemüse, Fleisch, Fisch oder Honig – wir kennen die Menschen hinter den Produkten persönlich oder wissen genau, wie sie arbeiten. Regionalität und Saisonalität stehen dabei im Fokus. So unterstützen wir nicht nur heimische Betriebe, sondern sorgen auch dafür, dass Frische und Geschmack bei jedem Gericht im Mittelpunkt stehen. Ehrlich. Sorgfältig. Mit Liebe ausgewählt. Eine Auswahl an unseren Lieferanten stellen wir euch hier vor:

### Müllerbräu

Unsere Lieblingsbrauerei achtet nicht nur auf die richtigen Zutaten, sondern auch auf eine nachhaltige Herstellung. 250 Jahre braut der Familienbetrieb in der Region schon Bier.

Die kürzeste Leitung haben wir auf jeden Fall :)

### Pfaffenhofener Land

Biopommes aus Bayern? Das geht mit dem Verein Direktvermarktung Pfaffenhofener Land und Hallertau e.V.

Ziel und Zweck des Vereins ist die Förderung der Erzeugung bio-regionaler Produkte aus dem Pfaffenhofener Land und der Hallertau sowie die Förderung der Direktvermarktung von Produkten und Lebensmitteln in der Region Pfaffenhofen.

### Scheller Mühle

Wie du vielleicht weißt, ist das Geheimnis unserer leckeren Pizza der Teig - das Mehl kommt von der hiesigen Scheller Mühle - man munkelt sogar, dass die Zutaten unseres Mehls extra auf unseren Teig abgestimmt worden sind :)

### Metzgerei Krammer

Einen Teil unseres Fleisches liefert der Platzhirsch in Pfaffenhofen: Familienbetrieb und langjähriger Partner Metzgerei Krammer. Daneben kaufen wir noch von vielen kleinen Betrieben aus der Region Fleisch zu.

### Biokotti

Die Familie Kottermair aus Freising Niederhining erzeugt seit über 30 Jahren viele Sorten an Gemüse und Obst in Bio-Qualität.

### Wild & Honig Krammer

Das Wild auf unserer Karte ist in den umliegenden Wäldern von Familie Krammer-Regler geschossen, zerlegt und wird dann auf direktem Weg zu uns gebracht - Regionaler gehts nicht!

### Bettys Markt

Die Pfaffenhofenerin Betty und ihr Team fahren täglich zum Münchner Großmarkt und beliefern uns mit frischem Gemüse und Obst.

### Direktvermarktung Hörmann

Unsere liebe Frau Hörmann hat Hühner - und davon so viele, dass wir wöchentlich beliefert werden. Wir verwenden kein Vollei, sondern schlagen jedes Ei selber auf. Selbstverständlich leben die Hühner draußen :)!

### Bäckerei Wörmann & Bergmeister

Unsere Backwaren wie Brot und Vinschgerl kommen von 2 Bäckereien in der Region: Bergmeister und Wörmann - Regionalität und Qualität steht hier an erster Stelle.